



Thai Glasnudelsalat mit Avocado, Kirschtomaten und grünen Bohnen mit No Salmon Sashimi

Zutaten Angaben für 10 Portionen

	Art.-Nr.	Menge	Zutat
	193472	100 ml	Limettensaft
	338289	50 ml	Sojasauce
	392509	100 ml	Goma Sesamdressing
	469271	40 ml	Agavendicksaft
	687140	3–5 g	Sambal Oelek
	70180	100 g	 Lauchzwiebeln frisch 
	770280	15 g	 Knoblauch frisch
	369589	50 ml	Sesamöl
	788791	500 g	Glasnudeln lang Lungkou
	660045	300 g	 Avocado Hälften TK
	45407	300 g	 Grüne Bohnen TK
	789978	250 g	 Kirschtomaten fr 
	718082	300 g	 Karotte  ch? 
	200847	300 g	 Schlangengurke frisch
	557784	2 St.	 Mango frisch
	31615	50 g	Erdnüsse
	628521	50 g	Kokos-Chips
	59813	40 g	Koriander frisch
	525807	200 g	 No Salmon Sashimi Vegan 
	53251	200 g	 Salat Mizuna frisch

Zubereitung

Limettensaft, Sojasauce, Sesamdressing, Kokosblütensüße und Sambal Oelek verrühren. Fein geschnittene Lauchzwiebeln und sehr fein geschnittenen Knoblauch zugeben und vermengen.

Grüne Bohnen garen, abkühlen, schräg in Rauten schneiden. Karotten grob raspeln oder schräg in Streifen schneiden. Gurke in Streifen schneiden. Mango schälen, entkernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Kirschtomaten halbieren. Avocadofruchtfleisch aus der Schale nehmen und in Spalten schneiden.

Gemüse-Fruchtmischung mit dem vorbereiteten Dressing marinieren.

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 2–3 Minuten quellen lassen, danach abgießen und sofort mit dem vorbereiteten Salat vermengen.

Geröstete Erdnüsse grob hacken und mit den Kokoschips mischen. Korianderblätter von den Stielen abzupfen und grob schneiden. Stiele klein schneiden und unter die Gemüsemischung geben.

No Salmon Sashimi auftauen lassen und mit scharfem Messer in dünne Scheiben schneiden.

Glasnudeln zuerst in eine Bowl anrichten, mit No Salmon Sashimi belegen, mit Erdnuss-Kokos-Mischung bestreuen, mit Koriander und Mizunasalat vollenden und servieren. Mizunasalat erst kurz vor dem Anrichten marinieren!